Sec. 244 P
con.
44 m
3

Sammlung

vorzüglich nützlicher

Mittel und Recepte

welche neu entdeckt

und durch Versuche bewährt gefunden

im In- und Auslande

öffentlich empfohlen wurden.

Zur allgemeinen Anwendung

für die

Mit- und Nachwelt aufbewahrt

und

herausgegeben

von V. W. Freimuth.

In zwanglosen Heften.

III. Heft.

Bamberg, 1824.
In Commission bei Drausnick.
(Preis 8 Groschen oder 36 Kreuzer.)

Digitized by Google

Verzeichniß des Inhalts.

IIItes Heft.

Einen guten franz. Speisefenf zu verfertigen Seite 13. — Wichtige Endeckung eines Mittels das Wasser vor Fäulniß zu bewahren. S. 30. Lachs- Stock- und andere Fische lange vollkommen frisch zu erhalten, willkommene Entdeckung für Pfragner und Fischhändler S. 31. — Talg wachsähnlich zu machen S. 61. — Sich einen immerwährenden Kalender zu verschaffen S. 21. — Einfaches Mittel, Eisdecken zusprengen und Brücken von Eisstoß zu schützen S. 56. — Ein Offenkitt der den Rauch augenblicklich abhilft. S. 23. — Riese an eisernen Oefen geschwind zu vermachen S. 23. — Eyerdl als Hausmittel gegen erfrorne Glieder S. 22. — Holzwerk in den Gebäuden gegen die zerstörenden Wirkungen der Luft zu schützen und Sicherung der Mauersteine vor dem Verwittern S. 18. — Gebäude von Feuchtigkeit zu befreien S. 19. — Bestes und einfachstes Mittel die Feuchtigkeit in den Zimmern des Erdgeschosses, Werkstätten, Wohn- und Schlafzimmern zu entfernen S. 20. — Gegen feuchte Wände S. 19. — Neu erfundenes Mittel, baumwollene Zeuge vor Feuersgefahr zu sichern S. 17. — Leinwand unverbrennlich zu machen (besonders nützliche Entdeckung für Theater-Regieen) S. 17. — Gegen den höchst lebensgefährlichen Nachtheil, der geräucherten Leber- und Blutwürste S. 1. — Mehl vor Würmer zu schützen S. 9. — Kartoffel zum Hausbedarf im Kleinen sehr vortheilhaft zu verwenden S. 10. — Gefrorne Kartoffel dem Verderben zu entziehen und sie wirthschaftlicher zu benutzen S. 32. — Wie beim Kartoffel-Branntweinbrennen das Anbrennen verhütet wird S. 5. — Hühnereyer lange frisch zu erhalten S. 2. — Milch im Sommer frisch und süß zu erhalten S. 15. — Gesundes Brod zu erhalten S. 9. — den Brodbedarf am leichtesten zu vermindern und der Noth zu steuern S. 6. — Zubereitung eines einfachen und wohlfeilen Nahrungsmittels aus Knochen S. 16. — Schnecken als Nahrungsmittel S. 11. — Wetteranzeiger zu fertigen zur zuverläßigen Richtschnur bei landwirthschaftlichen Verrichtungen S. 44. — Durchaus gutes Getraid bauen zu können S. 33. — Regeln, welche mehr als alle Rezeptmitteln gegen brandigen Waizen schützen S. 55. — Neue Entdeckung den Roggen zu schneiden, daß er schöneres und mehr Mehl ausgiebt S. 36. — Das Getraid lange aufbewahren zu können S. 31. — Erprobtes Mittel wider den Kornwurm, Phalaena Granella (weiße Kornmode.) S. 33. — Untrügliches und einfaches Mittel wider die Rauppen S. 57. — Vortreffliches Düngemittel für Obstbäume und Gemüße S. 52. — Bäume von Unfruchtbarkeit zu bewahren S. 52. — Heilung der Faulschäden an Obstbäumen S. 51. — Mittel, Wunden und Brand der Bäume zu heilen S. 48. — An Bäumen die Eyer und Puppen der Insekten zu zerstören und ihre Vegetationskraft zu fördern S. 46. — Das Abfallen des Obstes bei anhaltend heißer Witterung zu verhüten, die Obstbäumen fruchtbar zu erhalten und sie von dem vielen Ungeziefer zu befreien S. 47. — Ein neues gutes Baumwachs zu fertigen S. 53. — Kirschbäumen vor Sperlinge zu schützen S.

Digitized by Google

1.

Gegen den höchst lebensgefährlichen Nachtheil der geräucherten Leber- und Blutwürste.

In der Preussischen Grafschaft Mark verzehrte am 12. December 1822 ein alter Bauer mit seinen beiden, 19 und 24 Jahre alten Töchtern eine in einer eisenen Pfanne mit Fett gebratene Leberwurst, welche dick, weich und schmierig war und sauern Geruch hatte. Am 14ten erkrankte der Vater und die beiden Töchter und ungeachtet schon am ersten Tage des Erkrankens ein Arzt herbeigekommen war, starb der Vater am 15ten, die Töchter am 16. Dec. Es zeigte sich schneller Uebergang der aufgedunsenen Körper in einen hohen Grad der Verwesung, ohne Geruch von Fäulniß; im Magen waren einige Fettmassen von ungleicher Menge; nur in einem der weiblichen Leichname zeigten sich Spuren einer Magenentzündung. Die Leichenöffnung und die chemische Untersuchung der 2 Mädchen ließ nicht bezweifeln, daß der Tod

dieser 3 Personen Folge eines Giftes war, welches durch Gährung chemischer Stoffe bei dem Uebergang des Sauerwerdens der Würste in die faule Gährung, wahrscheinlich der Fettsäure, sich entwickelt und zunächst auf das Nervensystem lähmend gewirkt hat. Die Preussische Regierung zu Arnsberg machte dieß Ereigniß mit einigen Belehrungen bekannt. Sie empfiehlt: 1) die reine Fleischmasse, welche zu Leber- und Blutwürsten genommen wird, vor und nach derselben vollkommen gar zu kochen, weil sie alsdann nicht so leicht in Fäulniß übergehen, 2) die Würste nicht in kupfernen Kesseln zu kochen, weil, bekanntlich, kupfernes Küchengeschirr der Gesundheit nachtheilig ist, 3) auf die Beschaffenheit der Gewürze aufmerksam zu seyn, 4) die Masse nicht zu flüssig in die Gedärme zu füllen, damit das Austrocknen derselben im Rauch und in der Luft desto leichter erfolgen kann, und eben deßwegen, weil die dicken Würste nicht so gut als die dünnen austrocknen, keinen Schweinsmagen als Darm zu gebrauchen, 5) gedürrte Würste, wenn sie weich und schmierig sind, nicht zu genießen.

2.

Hühnereyer lange Zeit frisch zu erhalten.

Im Jahr 1820 zeigte ein Mann der Po

lizei von Paris an, daß er ein Mittel ausfindig gemacht habe, Hühnereyer lange Zeit frisch zu erhalten, und daß, da er nach einer Probe von Jahr und Tag, von der Untrüglichkeit wie von der Unschädlichkeit seines Mittels hinlänglich überzeugt sey, es ihm gestattet werden möge, diese „conservirten Eyer" zu Markte zu bringen. Sein Geheimniß wollte er nicht entdecken, aber er gab Eyer zur Untersuchung, die im äußeren Ansehen und im Geschmack gut befunden wurden, und er erhielt daher die nachgesuchte Erlaubniß. Nach den Marktregistern waren schon dreißigtausend Stück von diesen conservirten Eyern verkauft, ohne daß irgend eine Klage dagegen erhoben worden wäre; man spürte nun dem geheim gehaltenen Mittel näher nach und der Chemiker Cadet de Gassicourt machte ausfindig, daß diese Eyer mit einer Schicht von kohlensaurem Kalk überzogen waren. Um zu erfahren, „ob es der reine kohlensaure Kalk ohne irgend eine Beimischung sey," welcher die Eyer vor dem Verderben geschützt hatte, verschloß Cadet am 24. November 1821 sechs frische Eyer in ein gläsernes Gefäß, welches mit Kalkmilch angefüllt war. Am 8. September 1822 ward durch zwei Commissarien des Gesundheitsraths, Dr. Marc und Pariset,

mit Zuziehung Cadet's, der Erfolg dieses Versuchs geprüft. Ein Ey, dessen Schaale zufälliger Weise geborsten befunden ward, war ganz geronnen, hatte aber keinen üblen Geruch. Die fünf übrigen waren durchscheinend und voll. Nachdem sie drei Minuten lang in kochendem Wasser gelegen hatten, wurden sie, als weich gesottene Eyer, von untadelhaften Geschmack befunden.

Demnach ist erwiesen, daß Kalkwasser oder die sogenannte Kalkmilch, die Eyer während 9 Monate und 17 Tage gut erhalten hatte. Da nun die Hühner höchstens 7 Monate lang nicht Eyer legen, so wird der in Kalkmilch eingelegte Vorrath mehr als hinreichend, die Hauswirthschaft mit diesem Bedürfniß zu versorgen.

3.

Wie Kartoffeln vollkommen gut gekocht werden, ohne daß sie aufspringen.

Man stellt die Kartoffeln in kaltem Wasser, worin etwas Salz ist, wie gewöhnlich zum Kochen an's Feuer; nur muß das Wasser

Digitized by Google

im Topfe etwa drei bis vier Zoll wenigstens über den Kartoffeln stehen, oder mit andern Worten, der Topf muß voll Wasser, aber nicht ganz voll Kartoffeln werden; zum Zeichen, daß sie genug gekocht haben, nur kleine Ritzen wahrnehmen lassen und doch vollkommen gut seyn.

4.

Wie man beim Branntweinbrennen aus Kartoffeln das Anbrennen der Blase verhüten kann

sagt im Allgemeinen Anzeiger 1823 ein Gutsbesitzer: bey meinen mehrjährigen Versuchen im Branntweinbrennen, besonders mit Kartoffeln, erfuhr ich ebenfalls dieses unangenehme Anbrennen. Ich suchte dem Uebel auf die Spur zu kommen und fand, daß nur diejenigen Theile, welche nicht ganz klar waren und in der ersten Gährung auf den kalten Boden fielen, in der Blase anbrannten. Um nun die noch nicht völlig ausgegohrnen Theile vollends zu ihrer Reife zu bringen, nahm ich ein kupfernes Geschirr und hing es in das Külfaß, schöpfte es voll solcher Maische, und weil es durch den lauen Stand noch eine Gährung bekam, so lößten sich die Theile ganz auf und dem Uebel

wurde dadurch abgeholfen. Von nun an erhielt ich von reinen Kartoffeln einen Branntwein, der den Kornbranntwein an Geschmack noch übertrifft.

5.

Den Brodbedarf am leichtesten zu vermindern und der Noth zu steuern.

Die Zeitungen meldeten im Mai 1817 von einem in England zur Zeit der Noth einst gemachten Vorschlage, durch trockenes Brod den Brodbedarf zu vermindern. Es ist nicht nöthig, nach England zu reisen, diese Wissenschaft zu lernen. Es ist schon ein uraltes, in Deutschland bekanntes Sprichwort: „Mühl- und Ofenwarm macht reiche Bauern arm.“ Kluge Hausväter und Hausmütter sind immer bedacht, trockenes Brod zu haben; denn das feuchte Brod sättiget weniger, reizt die Eßbegierde mehr, und man kann rechnen, daß 2 Pfund feuchtes Brod nicht zureichen, wo 1 Pfund trockenes Brod zulangt. Daraus läßt sich leicht erachten, wie viel gespart werden könnte, wenn durchaus trockenes Brod, welches auch weit gesunder als feuchtes ist, genossen

Digitized by Google

würde. Wie wichtig wäre dieſes nicht für arme Haushaltungen; denn eben das feuchte Brod iſt ihr Verderben. Sie eſſen daſſelbe begierig ein, finden keine Sättigung; beſonders wenn ſie einige Zeit kein Brod hatten, und auf einmal deſſen wieder bekommen, fallen ſie heißhungrig darüber her, und ruhen nicht, bis daſſelbe aufgegeſſen; daher nicht ſelten ein Menſch einen ganzen Leib Brod aufzehrt. Hätten ſie immer trockenes Brod, ſo würde daſſelbe noch einmal ſo weit zureichen, als das feuchte, und ſomit würden ſie ihre zureichende Nahrung erhalten, und noch etwas über ihren Bedarf verdienen können. Die Einrichtung, immer trockenes Brod zu haben, iſt auch das einzige Mittel, ſowohl den Brodbedarf zu vermindern, als auch der Noth zu ſteuern. Was die Landbewohner betrifft, die ihr eigenes Brod backen, wiſſen die meiſten Leute das trockene Brod zu ſchätzen, und ſorgen dafür, zeitlich zu backen. In den Städten aber iſt gerade das Gegentheil. Täglich wird das Brod friſch beim Bäcker gekauft, und oft vom Ofen hinweg genoſſen. Dieſem zu begegnen, müßten die Bäcker etwa 6 Tage nach einander täglich das Doppelte backen, dürften aber nur die Hälfte davon verkaufen, das übrige Brod müßte von

Tag zu Tag an einem trockenen Ort gebracht werden. So bekäme jeder Bäcker einen Brodvorrath, wovon das älteste immer 6 Tage alt wäre. Wenn es nun jedem Bäcker scharf eingebunden wird, täglich kein anderes Brod zu verkaufen, als das 6 Tage alt ist, so geht die Einrichtung, trockenes Brod zu haben, ununterbrochen fort. Der Brodbedarf wird hiedurch vermindert, der Arme, der nun weniger Brod verzehrt, hat Gelegenheit, nicht nur den Brodbedarf sich täglich anzuschaffen, sondern, da das Gemüse für die Küche erhalten wird, kann er auch warme Speisen genießen. Durch trockenes Brod ist endlich auch für seine Gesundheit gesorgt, da im Gegentheile das feuchte Brod nachtheilig auf die Gesundheit wirkt.

Im Jahr 1799 — 1800 befürchtete man in England Theurung. Man hatte nur für 6 — 7 Monate Vorrath übrig, und bis zur nächsten Erndte von 1800 waren noch 9 Monate. Die Minister und das Parlament wußten kein Mittel, um dieses ungeheure Defizit auszufüllen, als ein Mitglied ein sehr einfaches verschlug, das mit dem vollkommensten Erfolg gekrönt wurde. Er bewieß, daß, wenn man es dahin bringen könnte nur altbacken Brod zu essen, der Brodverbrauch um ein Viertel ver-

Digitized by Google

mindert, und so das Defizit bis zur Erndte gedeckt würde. Durch eine Parlamentsakte wurden die nöthigen Maßregeln verordnet und streng vollzogen. Das Steigen des Brodpreises ließ nach, allmählig fiel der Preis und man erreichte die Erndte, ohne das Unglück, das man fürchtete erfahren zu haben.

6.

Ein gesundes Brod zu erhalten

muß man Sorge tragen, daß das Mehl vor dem Gebrauche gehörig abgekühlt werde; denn das aus der Mühl kommende frische Mehl, ist gewöhnlich noch merkbar warm; verbraucht man es in diesem Zustande zum Bereiten des Brodteiges, so tritt die Brodgährung zu stürmisch, ungleichmäßig ein und das Brod fällt hernach schwer und der Gesundheit höchst nachtheilig aus.

7.

Das Mehl wider Würmer zu schützen

darf man das Mehl nicht zu lange in den Sä-

cken stehen lassen, und muß solches im Mehlkasten von Zeit zu Zeit gewendet werden.

8.

Kartoffel zum Hausbedarf im Kleinen sehr vortheilhaft zu verwenden.

In einer beliebten Zeitschrift Schlesiens, ist (1847) folgendes erprobte Verfahren empfohlen worden: Nachdem die Kartoffeln von der weißen mehlreichsten Sorte ein oder zwei Tage vor dem Backen, — am besten durch Dämpfe — bis zum Aufspringen gar gekocht, geschält und, weil sie noch warm, auf einem Tisch, mittelst einer Rolle klar gerieben, und an einem warmen Orte aufbewahrt worden, nimmt man ein Fünftel von dieser Masse und vier Fünftel Mehl, knetet es besonders gut und lange durcheinander und mischt ein Sechstel mehr Sauerteig dazu als gewöhnlich. Beim Backen muß es eine Viertelstunde länger als das bloß aus Mehl gebackene Brod im Ofen gelassen werden. Das so zubereitete Brod ist nicht nur sehr wohlschmeckend, von allem fremden Geschmacke durchaus frei, sondern auch, vermöge der leberartigen Consistenz, welche die Kartoffel dem Brode

Digitized by Google

mittheilt, für die arbeitende Klasse noch sättigender. Ein Landwirth in Schleßien läßt schon 14 Jahre lang, jährlich mehr denn einhundert Scheffel Kartoffeln auf diese Art unter sein eigenes und seiner Dienstleute Tischbrod verbacken, und befindet sich dabei sehr wohl. Auch seinen 20 Stück Pferden giebt er vielfältig, vom November bis Ende Aprils, statt zwei Metzen Hafer anderthalb Metzen zerschnittener Kartoffeln und 1 Metze Hafer für 1 Stück, untereinander gemengt und mit Hecksel gemischt. Um Pferden dies ungewohnte Futter schmackhaft zu machen, darf nur die ersten acht Tage etwas gestoßenes Steinsalz auf das angefeuchtete Futter gestreut werden.

9.

Schnecken als Nahrungsmittel.

Es ist vielleicht noch nicht genugsam bekannt (enthält das Opp. Bl. 1817), was die Schnecken auch zur gegenwärtigen Jahreszeit für ein treffliches Nahrungsmittel sind. Ich kann aus eigener Erfahrung versichern, daß sie den ganzen Sommer über gespeis't werden können, und noch schmackhafter sind, wenn man

Digitized by Google

sie so frisch gesammelt erhält, als wenn man sie eingedeckelt bekommt, nachdem sie vorher lange in den Schneckengärten spärliche und oft schlechte Nahrung bekommen haben. Gegenwärtig sind sie für manche Leute hiesiger Gegend ein Suerogat für andere Lebensmittel: doch wäre es zu wünschen, daß auf ihre Benutzung mehr Bedacht genommen würde. Die Zubereitung ist sehr einfach. Man läßt sie so lange, wie Eyer, die man hart gesotten genießen will, im Wasser kochen, dann zieht man sie aus den Gehäusen, reinigt sie von dem hintern ungenießbaren Theil, und wäscht sie 6 bis 8mal in lauem Wasser; dabei ist nöthig, daß sie jedesmal, ehe wieder von neuem Wasser zugegossen wird, mit den Händen stark gerieben werden, damit sich der Schleim immer mehr absondere. Will man sie einige Stunden aufbewahren, so legt man sie in frisches kaltes Wasser. Man kann sie nun in Stückchen zerschneiten, mit Salz, Pfeffer, Essig und Tischöl als Salat genießen, oder auch nur mit etwas Salz, wie die Erdbirnen, speisen. In waldigen Gegenden, auch an Rainen, besonders wo es Gesträuche und Steine giebt, vorzüglich aber auf Viehwalden, findet man sie, besonders nach einem

Digitized by Google

Regen, gegenwärtig in großer Menge. Das verflossene Jahr scheint ihrer Vermehrung ausnehmend günstig gewesen zu seyn.

Gächingen, bei Urach im Würtembergischen.

M. Fritz, Pfr.

10.

Vorschrift einen guten französischen Speisesenf zu verfertigen.

Unter den mannichfaltigen und entbehrlichen Artikeln des Luxus, die der Deutsche aus dem benachbarten Frankreich für schweres Geld bezieht, gehört der sogenannte französische Senf. — Straßburg, Montpellier, Paris und mehrere Seestädte wimmeln von Destillateuren aller Art, die mit vielversprechenden Titeln, possirlichen Bilderchen und zierlichen Einkleidungen ihre Fabrikate bekleben und dabei alle Welt treuherzig zu machen suchen, daß dieser oder jener Artikel von niemand anders, als von ihnen verfertigt werden könne. Zwar ist es war, das südliche

Frankreich ist reich an süßem Most, flüchtigem Weingeist und an gewürzreichen Kräutern aller Art. Diese Voraussetzung, auf den erwähnten französischen Senf angewendet, wird denselben zwar sehr in Schutz nehmen, aber bei der Befolgung nachstehender Vorschrift wird man sich dennoch überzeugen, daß es unnöthig ist, schweres deutsches Geld für diese leichten französischen Senfbüchsen zu verschleudern, sondern daß jede Hausfrau sich ihren Senf selbst bereiten kann.

Zu einem wohlschmeckenden Speisesenf werden zwei Zwiebeln, zwei Zehen Knoblauch, vier zerschnittene Lorbeerblätter mit einem halben Maß Weinessig übergossen und in einem bedeckten Gefäß eine halbe Viertelstunde lang gekocht durchgeseiht und dann vier Loth braunes und vier Loth gelbes Senfmehl kochendheiß damit angebrüht. Die Mischung wird hierauf in einem flachen Geschirr mit einem hölzernen Löffel so lange gerieben, bis sie zu einem dicken Brey geworden ist, worauf acht bis zwölf Loth fein gestoßener Zucker, zwei Drittel Quentchen Nelkenpfeffer, 20 Gran Gewürznelken und ein halbes Quentchen Zimmt in Pulverform beigemischt werden. — Dieser Senf macht den französischen entbehrlich, verliert, je älter er wird, immer

Digitized by Google

mehr seine Schärfe und muß in gut verwahrten, steinernen, porzellanenen oder gläsernen Geräthschaften aufbewahrt werden.

11.

Der angenehmste Thee von der Welt.

Der reife Saamen des Mais, Türkenweizens, wird in ganzen Körnern so lange gesotten, bis diese aufspringen. Der Thee schmeckt wie eine Mischung von Vanille und Zimmet, und bedarf als Zusatz nur etwas weniges Zucker und Milch. Dem Punsch giebt er einen außerordentlichen Wohlgeschmack, und wer ihn einmal auf diese Art gekostet hat, verlangt ihn nie anders.

12.

Milch im Sommer frisch und süß zu erhalten.

Die naturforschende Gesellschaft in Halle hat ein unschädliches Mittel, die Milch im Sommer frisch und süß zu erhalten, bekannt gemacht. Es besteht lediglich darin, daß man Wasser von Meerrettig (Kreen) abziehet, und davon einen Eßlöffel voll unter ein Seitel Milch giesset. Die-

se erhält sich dadurch ausser den Kellern, ohne Bedeckung, und selbst bei häufigen Gewittern, lange unverändert.

13.

Zubereitung eines einfach und wohlfeilen Nahrungsmittel aus den Knochen.

Ein eben so einfaches als ersparendes Verfahren, die Nahrungstheile aus den Knochen zu ziehen, besteht darin, die Knochen in ein gebranntes irdenes glasirtes, mit einem Deckel versehenes Geschirr zu werfen; noch einmal so viel Wasser, als die Knochen schwer sind, darauf zu schütten; auf das Geschirr ein Papier zu legen. Das Geschirr wird einem Bäcker in den Ofen gegeben, nachdem das gebackene Brod herausgezogen worden, läßt man es stehen, bis der Ofen wieder aufgemacht wird, um das Feuer auf ein neues anzuzünden. Beim Aufmachen wird man in dem Geschirre eine vortreffliche Fleischbrühe finden, die durch Beilagen von Gemüs noch geschmackvoller wird. Die nämlichen Knochen können bis dreimal wenigstens gebraucht werden. Es sind keine andern Auslagen zu machen, als der Ankauf des Geschirres, das von

Digitized by Google

der gröbsten Erde gemacht seyn und lange dienen kann.

14.

Leinwand unverbrennlich zu machen.

(Besonders nützliche Entdeckung für Theater-Regieen.)

Nach Hrn. Gay Lüßac taucht man Leinewand in eine Auflösung von phosphorsauren Ammonium und trocknet sie; dadurch wird sie unverbrennlich. Das Salz schmilzt im Feuer, das Ammonium entbindet sich, es bleibt auf jedem Faden eine Art Firniß zurück, der Phosphorsäure enthält und dann den Faden sehr gut vor dem Anbrennen schützt. Diese Entdeckung dürfte für Theaterdecorationen von großem Nutzen seyn.

15.

Neu erfundenes Mittel, baumwollene Zeuge vor Feuersgefahr zu sichern.

Das neu erfundene Mittel, um baumwollene Zeuge vor Feuersgefahr zu sichern (wenigstens ihr Brennen zu erschweren) besteht darin:

daß man die Zeuge vor dem Plätten oder Rollen in eine Auflösung von Salz-Seignette (eine Kristallisation von Potasche und Soorsalz) taucht. Weder Eigenschaft noch Farbe des Zeuges verliert dadurch; zu 4 Pfund Wäsche braucht man 4 Loth Salz, in 5 Pfund Wasser aufgelößt. Das Feuer greift solche Zeuge schwer an, und verzehrt sie nur sehr langsam, wenn es wirklich haftet. (Courier fr. d. a. 1821.)

16.

Holzwerk in den Gebäuden gegen die zerstörenden Wirkungen der Luft zu schützen und Sicherung der Mauersteine vor dem Verwittern.

Empfiehlt (1822) der Tiroler Bote folgendes Mittel: Man zerlasse 3 Viertelpfund Kolophonium in einem eisernen Tiegel, und gebe 12 Maaß Thran und 3 bis 4 Rollen Schwefel hinzu. Wenn sich das Kolophonium und der Schwefel gänzlich aufgelößt haben, so füge man braunen, rothen oder gelben Oker (je nachdem man die Farbe haben will), der vorher mit Oel fein abgerieben worden ist, bei. Dann streicht mann mit dieser recht heiß gemachten Mischung vermittels eines Pinsels das Holzwerk an, und

Digitized by Google

zwar das erste Mal so dünn als möglich. Nach ein Paar Tagen, wenn der Anstrich ins Holz eingezogen und recht trocken ist, wiederholt man das Anstreichen. Selbst Mauersteine werden dadurch vor dem Verwittern gesichert.

17.

Gebäude von Feuchtigkeit zu befreien.

Hat man in der Nähe derselben italienische Pappeln zu Pflanzen. Diese neue Erfahrung wurde (nach der Beilage zum 60. Stücke der preuss. Staatszeitung 1822) in mehreren Orten in Warschau gemacht, und die Gebäude von der Feuchtigkeit dadurch befreit.

18.

Bestes und einfachstes Mittel gegen feuchte Wände.

Als das beste und einfachste Mittel gegen feuchte Wände, wird das Ueberziehen der Wand mit dünngerolltem Blei empfohlen. Dieses Blei ist von derselben Dicke, wie das Blei, mit welchem die Theekisten ausgelegt sind. Wenn der Quadratfuß nur noch 8 Loth schwer ist, so soll kein Wasser und keine Feuchtigkeit durchgehen.

Dieſes Blei wird ſodann an der Wand mit kleinen kupfernen Nägeln aufgenagelt, weil dieſe nicht verroſten. Daß man hierauf dann jede Tapete aufziehen kann, verſteht ſich von ſelbſt. (Preuß. St. Z. 1822. 150.)

19.

Die Feuchtigkeit in den Zimmern des Erdgeſchoſes, Werkſtätten, Wohn- und Schlafzimmern zu entfernen.

Das Mittel iſt der Zutritt der freien Luft, welche aber ganz am Boden der Wände des feuchten Raumes hinzuſtrömen muß. Man mache daher eine etwa 6 Zoll hohe und breite Oeffnung (gleich über den Boden) durch die Wand ins Vorhaus, oder in die Küche, oder auf die Straße, und das Gewünſchte wird nach ein paar Wochen erfolgen. Daß man bei großer Kälte die Zuglöcher zum Theil oder ganz verſtopfen, und durch angebrachte Drathgitter ungebetenen Gäſten den Zutritt verwahren muß, braucht nicht erwähnt zu werden.

Ueberhaupt ſollten Branntweinbrenner, Bierbrauer und andere, die es mit der Gährung zu thun haben, auf die Anlegung ſolcher Zuglöcher

Digitized by Google

am Boden der Werkstätte ihre ganze Aufmerksamkeit richten; weil dadurch alles Faule, Dumpfe Moderige, welches der Feind der geistigen Gährung ist, entfernt wird. Noch weit größer aber, und unzuberechnend ist der Vortheil solcher Oeffnungen in den Wohn- und Schlafzimmern für die Gesundheit; denn die herzutretende Luft entfernt viele Krankheitsstoffe, sie belebt das Blut und erheitert den ganzen Menschen.

Daß dieses nicht aus der Luft gegriffen ist, sondern hier die Luft selbst eingreift, wenn man ihr den rechten Weg zeiget, beweisen die Zuglöcher an den Kasserollöchern, Windöfen u. s.

Mittels dieser Methode hat man schon mehrere Räume des untern und des obern Geschosses, in welchen das Wasser von den Wänden herabfloß, kein Licht brannte und sich überall Moder ansetzte, in kurzer Zeit von aller Feuchtigkeit befreit.

20.

Einen immerwährenden Kalender in seinen Kopfe zu tragen.

Wenn man den kleinen Finger, den Mittelfinger und den Daumen in die Höhe richtet, den vier-

ten oder Goldfinger und den zweiten Finger oder den Zeigefinger niederdrückt, alsdann mit jedem Finger einen Monath nennt und zwar mit dem März bei dem Daumen jedesmal anfängt, so bezeichnen die 5 empor gerichteten Finger die Monate mit 31, und die 2 andern die Monate mit 30 Tagen, nur der Februar hat 28 oder 29 Tage. Merkt man auf welchem Tag der erste des Monats fällt, und das z. B. wenn er auf einen Donnerstag fällt, der folgende Donnerstag der 8., der Folgende der 15., der darauf Folgende der 22., und der Folgende der 29. ist, so kann man seinen Kalender im Kopfe tragen.

21.

Eieröhl als Hausmittel gegen erfrorne Glieder.

Die Prümmer gemeinnützigen Blätter 1822 machen Eieröhl als Hausmittel gegen erfrorne Glieder bekannt. Es wird auf folgende Art bereitet. Eier werden hart gekocht, das Weiße vom Gelben gesondert, das Gelbe in einer Pfanne erwärmt, bis daß sich beim Eindrücken mit dem Finger das Oehl sondert. Das Gan-

Digitized by Google

ze wird nun in einen leinenen Beutel geschlagen und zwischen erwärmten Pressen ausgepreßt.

22.

Ein Ofen-Kitt, der dem Rauch augenblicklich abhilft.

Man nehme Lehm, feuchte ihn mit Wasser und etwas Blut an, und vermische diesen Teig mit etwas gelöschtem Kalk. Wenn dieser Lehm in die Fugen eines heißen Ofens gestrichen wird, so bindet er sogleich, der Rauch verliert sich und ist schwer wieder herauszubringen. (Tyrol. B.)

23.

Riese an eisernen Oefen geschwind zu vermachen.

Wenn man einen Rieß an einem Ofen bemerkt, wodurch Feuer und Rauch in das Zimmer dringt, so kann man diesem Uebel in der Geschwindigkeit dadurch abhelfen, daß man gleiche Theile Asche und Salz mit ein wenig Wasser zu einem Teige macht und den Rieß damit

bestreicht. Es ist gleichviel, ob der Ofen heiß oder kalt ist.

24.

Das allerbeste Dinten-Rezept.

Ein geschätzter Leser der preuß. Staatszeitung 1823 Nro. 58. theilt folgendes, von ihm 40 Jahre lang erprobtes, und allen Gerichts- und andern Behörden, denen darum zu thun ist, Documente und ähnliche Nachrichten der spätern Nachwelt aufzubewahren, vorzügliches Dinten-Rezept mit. Man nehme zu einer sächsischen Kanne reines Fluß- oder Regenwasser, 4 Loth Galläpfel, 2 Loth Gummi, 1 Loth Eisenvitriol, und, um den Schimmel zu verhüten, einige Körnchen Salz.

25.

Anfertigung einer sehr schönen und dauerhaften rothen Dinte.

Vier Gran des feinsten Carmins übergießt man in einer kleinen gläsernen Flasche mit 4 Loth ätzenden Salmiakgeist, setzt 20 Gran weißes arabisches Gummi hinzu, und läßt Alles so

Digitized by Google

ange ruhig stehen bis das Gummi aufgelößt ist, welche Flüssigkeit die verlangte rothe Dinte darstellt. Diese Dinte ist freilich kostbarer als jede andere, aber an Schönheit und Dauerhaftigkeit kommt ihr auch keine andere gleich.

26.

Englische Copirdinte.

Man nimmt 1½ Pfund schwarzen Gallus, 16 Loth grünen Vitriol, 2 Loth römischen Alaun, 1 Loth Grünspan, 1 Loth Salmiak. Sämmtliche Bestandtheile werden gröblich gestoßen und in einen etwas weithalsigen steinernen Krug gethan, sodann darauf gegossen 2 Maaß Regen- oder Flußwasser, 2 Maaß Bier, 2 Maaß Weinessig. Es ist gut, wenn man Sämmtliches mit dem Wasser warm anließt; man kann es aber auch an einen warmen Ort stellen.

Diese Mischung wird mit einem hölzernen Stabe oft umgerührt und nach etwa 10 Tagen wird 8 Loth weißer arabischer Gummi, gröblich gestoßen, beigesetzt, und dann 6 Tage der Krug wohl zugebunden, daß kein Staub ꝛc. hinzu kann und ruhig stehen gelassen. Nach Verfluß dieser Zeit ist die Dinte brauchbar,

und wird immer besser werden. — Wegen des Abdruckens der Schrift kann man eine Prise weißen Zucker in das Dintenfaß thun.

Vorstehendes Gewicht ist das köllnische, das Pfund zu 32 Loth — die Maaß aber die frankfurter zu 83 Cubikzoll. — Diese Dinte ist diejenige, welche man mit den Copirmaschinen aus England bekömmt, und kein Geheimniß, das man sich bezahlen lassen dürfe. (Cons. Bl. 1820. Nr. 6.)

27.

Sicheres Mittel wider den Krebs oder so genannten Ohrwurm, vorzüglich bei Jagd- und Hühnerhunden.

Ch. Gottl. Kaiser sagt hierüber in No. 6. des Allg. Anz. der Deutsch. 1823. Als meinen zweijährigen Hühnerhunden diese Krankheit befiel, schnitt ich die Haare an den Ohrlappen, so weit der Schade ging, mit einer feinen Scheere behutsam ab, nahm ganz dünnes, weißes, feines Schafleder, bestrich dieses mit ganz gewöhnlichem Schusterpech, welches ich zwischen den Fingern erweichte, und bedeckte damit die Ohren bis über den Schaden. — Nach drei Tagen wurde das eine Pflaster locker, und ich

Digitized by Google

zog es behutsam ab, wo ich dann fand, daß die Wunde stark eiterte und überhaupt schon recht gut aussah. Nun fuhr ich damit fort, und in Zeit von drei bis vier Wochen war der Schade bis auf eine Kleinigkeit zugeheilt und von der frühern Zerstörung fast keine Spur sichtbar. Demohngeachtet legte ich frische Pflaster auf, bis die junge Haut so viel Festigkeit hatte, daß sie sich der Hund durch Schütteln nicht mehr aufschlug! Nach 14 Tagen war das bewirkt, und kurze Zeit darauf wuchsen die Haare vollkommen nach, so daß auch nicht eine Spur vom Krebse übrig blieb, und die Ohren ihre vorige Schönheit und Gesundheit wieder erhielten.

Bemerken muß ich dabei, daß die Heilung weit schneller von Statten ging, nachdem ich den Hund starke Bewegung hatte machen lassen; ich kann sagen, es heilte zusehends. Daß der Hund übrigens trocken und warm liegen, auch gutes reinliches Futter hinlänglich bekommen muß, damit das Blut gleich kräftig durch alle Theile des Körpers treibe, scheint mir sehr nöthig. Da nun aber eine Schwalbe noch keinen Sommer macht, und dieß ein glücklicher Zufall seyn könnte, so darf ich noch zwei Fälle anführen, wo eben dieses Mittel völlig heilte, und

bei aufmerksamer Behandlung des Hundes als wirkliches Radicalmittel zu betrachten seyn dürfte. Die Ursachen und Wirkungen aufzufinden, bleibt den Sachverständigen überlassen; genug, es hilft zuverlässig und macht auch nicht die geringste Beschwerde; nur halte man den Hund unter guter Aufsicht, damit er die locker gewordenen Pflaster nicht abschüttle und verschluckt, da sie bei mehr zunehmender Heilung nicht lange fest liegen.

28.

Futter zum laden der Kugeln zu bereiten, um sicher und richtig schießen zu können.

Hierzu bedient man sich des Barchents ganz dünn mit fettem Lichtertalg bestrichen. Die Futter werden so groß geschnitten, daß die Kugeln völlig bedeckt sind, wenn man sie in die Büchse schiebt; aber die vier Ecken des Futters werden auf die Kugel gedrückt, weil dieses die Kugel vor dem Plattstoßen mehr sichert. Diese Vorschrift wurde manchem jungen Schützen ertheilt, da bei denselben gewöhnlich gesehen ward, daß sie mit dem festen Sitzen

Digitized by Google

der Kugel auf dem Pulver noch nicht zufrieden sind, sondern so derbe Stöße darauf setzten, daß das Blei platt werden und einen ganz unsichern Schuß geben mußte. Auch legt man auf das Pulver ein wenig Hede (Werg), um dasselbe mit dem Fette des Futters nicht anzufeuchten, und so haben alle diejenigen, welche hiernach gethan und alles Uebrige in gutem Stande hatten, zu ihrer Zufriedenheit geschossen. Andere, welche sich einen größern Vorrath von Futter verfertigen, haben den Barchent zu Futterstücken geschnitten, diese mit einem Faden in kleine Päckchen gebunden und in heißen Talg getaucht. Damit sich aber nicht zu viel Talg ansetze, müssen sie schnell und stark ausgedrückt werden. Man kann dasselbe auch mit einem gut gereinigten fetten Baumöhl leisten.

29.

Neues Verfahren Raketen zu fertigen

Ein Hr. Vaillant, zu Boulogne sur mer, Dilettant der Feuerwerker-Kunst, hat ein Mittel erfunden, wodurch es unnöthig wird, die Raketen an einen Stock zu binden, dessen Herabfallen schon so oft bedeutende Beschädigungen

veranlaßt hat. Er versieht die Rakete nämlich mit drei pappenen Flügeln, welche noch dazu den Vorzug geben, daß die um so viel leichtere Rakete mit diesen Flügeln um ein Drittheil höher steigt, als mit einem Stock. (Courier fr.)

30.

Wichtige Entdeckung eines Mittels, das Wasser vor Fäulniß zu bewahren.

Die Gazette de Sante Nr. 32. theilt das höchst interessante Experiment eines ehemaligen Professors am Militärhospital zu Paris, H. Perinet, mit. Dieser Gelehrte suchte schon lange her ein Mittel, das Wasser vor der Fäulniß zu bewahren. Er gelangte endlich zu diesem Resultat, indem er in Fäßchen von 250 Litres (5 Ohmen) Wasser ein und ein halbes Kilogramm (3 Pfund) schwarze Halbsäure von Magnesia vermengte. Er ließ dieses Wasser 7 Jahre lang in denselben Fässern stehen, die er jeder Art von Witterung aussetzte; und fand es nach Verlauf dieser Frist klar, geruchlos und von eben so guter Beschaffenheit als vor der Mischung.

Digitized by Google

31.

Lachs- Stock- und andere Fische lange Zeit vollkommen frisch zu erhalten.

(Eine willkommene Erfindung für Pfragner und Fischhändler.)

Macculloch in Edinburgh hat in dem Zucker eine der Fäulniß widerstehende Kraft zur Aufbewahrung der Fische gefunden. Er konnte mit sehr wenig Zucker, Lachs, Stockfisch und andere Fische lange Zeit vollkommen frisch erhalten, und nach dem Kochen schmeckten sie so gut als frisch gefangen. Der Fisch wird blos geöffnet, auf den fleischigen Theilen mit Zucker bestreut, und alsdann auf 2 bis 3 Tage horizontal gelegt, damit der Zucker durchdringe. Lachs, der auf die Art vor dem Einsalzen und Räuchern behandelt wird, hat einen weit angenehmern Geschmack, als bei der gewöhnlichen Behandlung. Ein Eßlöffel voll braunen Zuckers ist hinlänglich für einen 5 bis 6pfündigen Lachs. (Pr. Et. Z. 1822 Nro. 154.)

32.

Das Getraide lange zu verwahren

empfiehlt der Bote von und für Tirol, solches mit der Spreu, auf die Speicher zu bringen;

es bedürfe dann nicht des Umschippens und erhalte sich Jahre lang, ohne dumpfig zu werden, oder zusammen zu brennen; nur müsse es ganz trocken eingefahren worden seyn.

33.

Erfrorne Kartoffel vom Verderben zu retten und sie auch als ungefrorne wirthschaftlich zu benutzen.

Hr. Prof. Pohl in Leipzig bringt folgende, zwar genüglich erprobte, aber noch wenig bekannte Methode in Erwähnung, die erfrornen Kartoffeln nicht nur von dem Verderben zu retten, sondern sie auch eben so wirthschaftlich als ungefrorne zu benutzen. Die Kartoffeln werden, sobald sie gänzlich aufgethaut sind, durch den Druck einer Presse von der anhangenden Feuchtigkeit befreit, und dann auf einen luftigen Boden, in Schuppen oder, noch schneller, in Backöfen oder Malzdarren getrocknet. In diesem Zustande können sie Jahre lang aufbewahrt und zu jedem bei den Kartoffeln gewöhnlichen Gebrauche, als Futter, zum Branntweinbrennen, zu Mehle, und selbst zu Suppen, Klößen u. s. w. unbesorgt angewendet werden.

Digitized by Google

Wem es an einer leicht zu behandelnden Presse fehlt, kann sich dadurch eine solche verschaffen, daß er an eine feststehende Säule oder einen andern festen Punkt einen etwa 8 Ellen langen schwachen Baumstamm oder eine dicke Stange und darunter einen Klotz bringt, worauf die Kartoffeln partienweise ausgedrückt werden. Da die (Febr. 1823) unerwartete strenge Kälte viele Kartoffeln angriff, so dürfte obiger Vorschlag gegenwärtig von Interesse seyn. (Pr. St. Z. 1823 Nro. 16.)

34.

Erprobtes Mittel wider den Kornwurm, Phalaena granella (weiße Kornmade).

Zweige vom Sevenbaume oder Sadebaume, Juniperus Sabina, werden im Frühjahre in das Getraide und die Ritzen der Dachsparren ꝛc. gesteckt, und dieses ein und anderes Jahr wiederholt.

35.

Durchaus gutes Getraid zu bauen

empfiehlt der wirkliche k. k. Rath Joseph von

Lewenau in der W. Z. 1822 Nro. 206. Folgendes: „1) daß es wohl die Mühe lohnen würde, den Getraidsaamen vor dessen Anwendung auf das Feld einer Wasser-Aufgußprobe in einem Kübel zu unterziehen; wo sich's zeigen wird, welcher beträchtliche Theil jedesmal, nicht selten ein Drittel oder Viertel obenauf schwimmend, bleibt, und andurch zu erkennen gibt, daß alle diese Körner wegen ihres innern, entweder zu schwachen oder ganz mißrathenen Gehalts zur Fortpflanzung untauglich sind, mithin die Mühe und den Platz der Aussaat nicht verdienen. 2) Um wie viel es solchergestalt nützlicher und vernünftiger wäre, derlei zum Saamen untaugliche, sohin entweder nur etwas Schlechtes erzeugende, oder in der Erde verfaulende, und so für die ganze Welt verloren gehende Körner vielmehr eigens zu sammeln; dieselben dann, sey es zum vermahlen auf Brod, oder doch als Viehfutter zu gebrauchen; endlich 3) welchen bedeutenden Unterschied dieses so einleuchtend klügere, auch niemanden beschwerliche Verfahren bei allen kleineren und größeren Landwirthschaften machen wird; ja wie viel selbst der allgemeinen Staatswirthschaft daran liegen müsse, eine so bedauerliche jährliche Vergeudung vieler Millionen Metzen Getraides zu vermeiden."

Digitized by Google

36.

Regeln, welche mehr als alle Recept-mitteln gegen brandigen Waizen schützen.

1) In einem spröden, äußerst trockenen, hitzigen, in einem magern sandigen und in kalkigem Ackerboden, und in Feldern, wo die Ackererde sehr flach über dem festen und felsigen Boden liegt, baue man niemals Waizen an.

2) Auf thoniger und lettiger Ackererden baue man nur alsdann Waizen, wenn sie eine tiefe Lage haben und gut zubereitet worden sind; doch ist die thonige Ackererde weniger dazu tauglich, als die lettige.

3) Felder, auf welchen Waizen angebaut werden soll, müssen immer einen tiefgepflügten Boden haben.

4) Hitzige und schnell wirkende Düngungsmittel gebrauche man nicht auf Waizenfeldern, sondern man ziehe den kräftigen Rindviehmist und den kalten Schweinemist dem schnellwirkenden Schaafmist und dem trockenen Pferdedünger hierzu vor. Und überhaupt, wenn man kein taugliches Land hat, so baue man wenig oder gar keinen Waizen. (Allg. A. 1822 Nro. 195.)

37.

Neue Entdeckung den Roggen zu schneiden, daß er schöneres und mehr Mehl ausgiebt.

Vor einigen Jahren machte der Moniteur und nach ihm mehrere deutsche Zeitungen die wichtige Entdeckung bekannt, daß das Getraide bei vollkommener Zeitigung ohne ganz harte Körner zu haben, gemähet, schöneres und mehr Mehl gebe, als vor dem Schnitte ganz dürr gewordene Frucht.

Es ist ganz besonders in Jahren, wo man auf beständiges Wetter nicht rechnen kann von großem Nutzen, von dieser Entdeckung Gebrauch zu machen, und im Falle als das Steigen des Barometers, der sich hebende Stand des Gewölkes, die Richtung des Windes und andere Wetterzeichen einige schöne Sonnentage voraus verkünden, die Anwendung davon zu machen.

Die Erfahrung, daß das zwar vollkommen ausgewachsene aber noch nicht hart- dürre Korn des Roggens, wenn es so nach dem Schnitte getrocknet wird, keine bräuliche, sondern wie der Waizen eine gebliche Farbe annimmt, ohne einzuschrumpfen; daß der Waizen der in dem

Digitized by Google

Roggen befindlich, weil er später reifet, noch welches Korn hat, wenn er unter Sichel fällt, und doch meistens schöne, runde volle Körner liefert, mag zu den weitern Versuchen die erste Veranlassung gegeben haben. Auch fehlt es nicht an Analogien, denn es giebt auch Baumfrüchte die durch Ueberreife auf den Aesten verschlechtern, die zeitige Aprikose, auf dem Baume länger gelassen, wird endlich teigig und geschmacklos; die Reineclaude verliert zuletzt ihre würzhafte Süssigkeit. Indessen da die Erfahrung sich bewährt, so braucht es keiner Analogenfülle, zur Bestätigung; und die Naturforscher mögen hinten her, sich Zänke erdenken, welche weitere chemische Prozesse die Natur mit den Bestandtheilen der Fruchtkörner zum Nachtheil der Bestimmung die die Menschen ihr durch das Mahlen geben, zu ihrem Naturzwecke, (der Erhaltung der Gattung durch Fortpflanzung) vornimmt. Daß zu diesem Naturzwecke eine Ueberreife nicht hinderlich ja beförderlich ist, beweißt die landwirthschaftliche Erfahrung, indem vollkommen auf dem Halme dürr gewordener Watzen ganz als Saatwatzen benutzt, vorzüglich gegen den Brand schützt.

Die ökonomischen Vortheile dieser Entdeckung sind aber zu bedeutend um nicht allgemein be-

nützt zu werden. Dem Unterzeichneten ist noch in dankbarer Erinnerung welchen Nutzen ihm voriges Jahr die Anwendung davon brachte, indem er dadurch im Stande war seine ganze Erndte, den spätreifenden Hafer ausgenommen, gegen den Hagelschlag zu sichern, der am 20. Juli die meisten seiner Einwohner auf den Feldern so hart betroffen hat.

Allein nicht blos dem Hagelschlag entgeht man oft durch den früheren Schnitt, sondern dem großen Körnerverlust, den das Schütteln in der überreifen Frucht bei starkem Winde den vorzüglich der Waizen und Hafer erleidet; ein Verlust der oft die Quantität der Saatfrucht für den Acker übersteigt, und gerade die vollkommensten Körner betrifft.

Ein anderer Vortheil entspringt daraus für die Güte des Strohes, das, da es von verschiedenen Früchten, als Gersten, Hafer, Spelz, dem Viehe zur Fütterung gegeben wird, nahrhafter bleibt, als der auf der Wurzel abgestorbene Halm. — Das Roggenstroh das zu Seilen, und Haftstroh viel benutzt wird, wird dadurch zäher; da indessen ganz natürlich es länger Zeit braucht, daß das noch saftige Stroh auf dem Boden trocknet, so muß der Landwirth dabei mit Ueberlegung zu Werke gehen. Bei

Digitized by Google

einer Witterung die nur zufällige kurze Sonnenblicke, bei langer Neigung zur Näſſe darbietet, kann man wohl nicht anderſt als meiſtens auch die vollkommene Dürrung der Körner auf den Halmen abzuwarten. Ueberhaupt wer von dieſer Entdeckung ſichern Gebrauch machen will, dem iſt ein Barometer *) ein ſehr nöthiges Hausmöbel, um wenigſtens den vermuthlichen Wechſel des Wetters früher angezeigt zu ſehen, als er ſich in der Wirklichkeit darſtellte. Aber welcher Landwirth mögte mit einem Thaler, den dieſes nützliche Werkzeug koſtet, geizen? Neeb.

38.

Mittel gegen den Rotz der Pferde.

Die Prümmer gemeinnützigen Blätter empfehlen als Mittel gegen den Rotz der Pferde: deren Naſenlöcher auſſen herum Morgens und Abends mit venetianiſchem Terpentinöhl zu reiben, den Stall mit gleichen Theilen Schwefel und Weihrauch zu räuchern, und dem Pferde täglich zwei bis drei Unzen Schwefelblumen mit Kleien einzugeben, wiederholen aber zugleich auch das Geſtändniß der beſten Thierärzte, daß

*) Der wohlfeilſte den man ſich ſelbſt machen kann, iſt weiter unten Nro. 45. Seite 44 angegeben.

gegen diese Krankheit ein sicheres Heilmittel noch nicht erfunden sey.

39.

Stollschwamm bei Pferden zu heilen.

Die Prümmer gemeinnützigen Blätter enthalten folgende, von hiesigen Sachkennern gut geheißene, wohlfelle und gründliche Art, den Stollschwamm bei den Pferden zu heilen.

Wird der Stollschwamm nicht mehr größer, so macht man unten in demselben, dicht am Fuße, mit einem feinen Messer einen Kreutzschnitt, so groß, daß man mit einem Finger hinein kommen kann und steckt ein Stückchen Christwurzel hinein. Der Stollschwamm wird bald anfangen auszulaufen und in wenigen Tagen weg seyn, und die Haut wird sich wieder glatt ziehen. Alsdann wird die Wurzel herausgezogen, und die Wunde wird von selbst zugehen. Wenn die Wurzel beim Auslaufen mit herausgehen sollte, so steckt man eine andere hinein. Sollte es in der Fliegenzeit seyn, so bestreicht man die Oeffnung mit Franzosenöhl.

Digitized by Google

40.

Freßluſt der Pferde zu fördern.

Der Allg. Anz. der Deutſchen 1822 N. 45 empfiehlt, den Pferden täglich eine Meſſerſpitze Arſenik auf das Futter zu ſtreuen, was ihnen Freßluſt und gedeihliches Außere geben ſoll.

41.

Mittel gegen die Bräune der Schweine.

Die Prümmer gemeinnützigen Blätter empfehlen folgendes Mittel gegen die Bräune der Schweine. Man gebe dem kranken Thiere zu 2, 3 oder 4malen, um den Speichelfluß und dadurch ſeine Geneſung zu bewirken, eine Gabe von 18 bis 20 Gran verſüßtes Queckſilber (Mercur. dulcis Colomel) mit 3 Loth Honig vermengt, vermittelſt eines Spatels, und um den Speichelfluß zu hemmen, mehrmals täglich etwas von einem Pulver aus Enzian-Wurzel und etwas Kampfer und Opium, und wenn der Fluß nicht aufhören ſollte, mit einem Zuſatze von einem Loth Schwefelblume (Flores Sulphur). Weder ſaure noch holzige Arzneien

oder Nahrungsmittel dürfen während der Kur gegeben werden.

42.

Mittel wider die Drehkrankheit der Schaafe.

1) Die von dieser Krankheit befallenen Schaafe werden mit einem glühenden Eisen auf der Stelle des Kopfes, wo sich durch eine weiche Stelle der Sitz des Uebels ankündigt, bis auf die Hirnschale gebrennt, worauf ein wässeriger Ausfluß und Eiterung erfolgt, so daß die kranken Thiere schon am vierten Tage wieder auf die Weide getrieben werden können." 2) Der Tirol. Bote 1823 Nro. 51. enthält hierüber: die Drehkrankheit (bei Schaafen) erkennt man, wenn sie den Kopf hängen, nach einer Seite gehen, und zuletzt in einem Kreise herumlaufen. Die Ursachen sind gemeiniglich Blasenwürmer im Kopfe; das Thier hat weder Hitze noch Durst. Man spritze etwas Hirschhorngeist mit ein Röhrchen in die Nase, und gebe innerlich 12 Tropfen Hirschhornöl mit Honig. Haben aber die Schaafe Hitze, Fieber und Durst, so zieht man ein Haarseil unter der Stirne, öffnet auch wohl eine Ader, giebt ihnen alle

Digitized by Google

Morgen ein Quintel gereinigten Salpeter mit einem Loth Honig, und zum Tranke Mehltrank, worin Kochsalz aufgelöst ist.

Hall, den 13. März 1823.

Kögl, k. k. Hauptkassier.

43.

Dem von Krankheit geneßenen Rindvieh zum Wiederkauen zu helfen.

Man nimmt den Bissen einer daneben stehenden wiederkäuenden Kuh aus dem Munde und gibt ihn dem kranken Vieh. Man nennt dieß, den Käbel einstecken. Sehr bald erfolgt die Genesung. (Allg. A. 1823. Nro. 235.)

44.

Dem Schaafe sein neugebornes verlassenes Lamm wieder an sich zu gewöhnen.

Wenn ein Schaaf, sein eben geborenes Lamm nicht lecken und annehmen will, nimmt der Schäfer etwas von dem Schleime, womit das junge verlassene Lamm geboren wird, und streichet ihn der Mutter auf die Zunge. Alsbald fängt gewöhnlich das Schaaf an, sein Lamm zu lecken und als das seinige zu betrachten. (Allg. A. 1823 Nro. 235.)

45.

Hartmelkende Kühe zum Milchlassen zu bringen.

Dieß zu bewirken blaset der Hottentot mit oder ohne ein Rohr in die Mutterschneide.

Bayen*) erzählt: daß sich die Landleute auf den Pyrenäen in solchen Fällen damit helfen, daß sie der Kuh mit einem platten Stöckchen in eben diesem Theile einen Kützel erregen, wodurch der Krampf, wodurch das Thier die Milch nicht lassen könne, gestillt werden

Oft ist ein Krampf schuld, wenn die Ursache nicht in einer fehlerhaften Beschaffenheit der Warzen liegt; wo also Schlagen das Uebelste ist, was man thun kann. Das Säugen und Melken ist mit einer angenehmen Empfindung verbunden, welche das Thier nur dann scheuet, wenn diese durch einen Schmerz übertroffen oder durch Krampf unmöglich wird.

Diese stillen oft kalte Umschläge, indem man nässe Tücher über den Rücken oder das Kreuz legt.

46.

Einfache Fertigung eines Wetteranzeigers zur verläßigen Richtschnur bei landwirthschaftlichen Verrichtungen.

Nach J. v. Lewenau im W. Int. 1822

*) Bibl. physico-economique An. XIII. (1804.) p. 254.

Digitized by Google

Nro. 190, bindet man ein 3 — 4 Schuh langes ſtück Holz in die Mitte eines noch ungebrauchten Stricks, deſſen beiden Ende an einem luftigen und ruhigen Ort des Hauſes rechts und links befeſtiget wird, und ſchiebet unter dieſes herabhangende Holz was immer, einen alten Tiſch, (Wäſch-, Kleider-, oder Speiſetruhe) dergeſtalt, daß der untere Holztheil die Unterlage leicht berührt. Damit iſt nun der Wetteranzeiger fertig gemacht. Stehet warme, trockne Witterung bevor, ſo wird der Strick ſelbſt noch bei rauher und feuchter Luft ſeine Spannung nachlaſſen, und das daran gebundene Stück Holz wird entweder auf der Unterlage feſt aufſtehen, oder auch eine mehr oder weniger krumme Richtung darauf nehmen: im Gegentheil, wenn Regen oder ſtarker Nebel im Anzuge iſt, ſo wird der Strick noch während es trocken und ſchön iſt, ſo ausgedehnt und angezogen werden, ſo daß das Holz ſich gerad ſtellen, oder noch über die Unterlage erhöhen wird. Hiernach kann ſich nun der Landwirth bei ſeinen Verrichtungen, Anbau, Heumachen und Einführen, Getreidmähen, Einſcheuern ꝛc., mit Sicherheit, und zwar verläßiger, als nach dem ſogenannten Barometer richten.

47.

An Bäumen die Eyer und Puppen der Insekten zu zerstören, und ihre Vegetationskraft zu bewerkstelligen.

Der Engländer Mackenzie hat die Entdeckung gemacht, daß Fischthran (oder auch Oel) den Obstbäumen zuträglich sey. Er sah fast ganz erstorbene Aepfelbäume glücklich wieder herstellen durch eine Mischung von Oel, Schwefel und Ruß, und schloß daraus, daß das Oel auf eine zweifache Art wirke, nämlich: die Eyer und Puppen der Insecten zu zerstören, und die Vegetationskraft der Bäume zu befördern. Er ließ in seinem Garten mehrfache Versuche mit Fischthran anstellen, und die Resultate davon waren folgende: Aepfelbäumen, deren Stamm und Aeste mit Thran bestrichen wurden, bewiesen hievon die heilsamste Wirkung; wurden aber die Trag- und Blattknospen damit berührt, so starben sie ab. Die Apfelblattlaus wurde dadurch ganz vertilgt. Birnbäume, eben so mit Thran behandelt, vegetirten ungewöhnlich stark. Pflaumenbäume trieben darnach kräftiges Holz und Blüthen. Pfirsichbäume, die ganz alt und fast abgestorben waren, verjüngten sich. Apri-

Digitized by Google

kosen- (und auch Kirschen-) Bäume zeigten eine weniger günstige Einwirkung des Thrans. (L. Z.)

48.

Das Abfallen des Obstes bei anhaltend heißer Witterung zu verhüten, die Obstbäume fruchtbar zu erhalten und sie von dem vielen Ungeziefer zu befreien

empfiehlt (im Wiener Allg. Int. Bl. 1822 Na. 177.) der wirkliche k. k. Rath v. Lewenau die alt französische Regel der Gartenpflege, welche sagt: Spritzet euere Baumstämme fleißig, damit sie nicht durch die Hitze zu tief hinein vertrocknen, und nicht vielleicht übers Jahr ein baldiges Verderbniß zeigen. Sollen Fruchtbäume gesund bleiben, und viele Früchte tragen, so müssen sie auch vieles, was in der freien Luft dazu beiträgt, durch Stamm und Aeste einsaugen; welches aber heuer von der zu großen Dürre ganz verhindert wird. Bedienet euch dazu der Spritzen aller Art, Handspritzen und sonstiger Feuerspritzen, wodurch die Bäume zugleich von dem vielen Ungeziefer gereinigt werden. Grundherrschaften und ansehnliche Pri-

vaten auf dem Lande, werden euch damit menschenfreundlich unterstützen. Menget unter das Spritz- oder Gießwasser gegen Raupen, Schnecken und vielen lebendigen Unrath, entweder einen starken Tabakblätter-Absud oder noch besser alkalisirten Schwefel (Schwefelleber) wovon 1 ½ bis 2 Loth unter einem Eimer Wasser genug ist. Der es thun kann, wird dem Uebel noch sicherer durch nachfolgendes Mittel abhelfen: 2 Loth Aloe, 6 Loth Petersilsaamen, für 2 Gr. wilden Bertram (Schaf-Nießgarbe) für 2 Gr. ogen. Teufelsdreck (Asand) und Rauten eine Hand voll. Dieß wird klein zusammengeschnitten, in einen neuen Topf mit 1 ½ oder 2 Maß Bier, eine Viertelstunde lang am Feuer abgekocht. Man braucht ein Trinkglas voll davon auf eine Gießkanne Wasser, und begießt oder bespritzt damit Bäume und Pflanzen durch 3 Tage nach Sonnenuntergang, so werden sich gewiß alle Insecten auf lange Zeit verlieren.

49.

Mittel, Wunden und Brand der Bäume zu heilen.

Oft bekommen gute Bäume Wunden und

Digitized by Google

Quetschungen die dem Wachsthum und der Gesundheit derselben nachtheilig werden können; der Engländer Forsyth hat daher ein Mittel bekannt gemacht, wodurch man nicht nur diese, sondern auch den Brand oder Krebs der Bäume heilen kann.

Man nehme einen Theil Kuhmist, ohne Stroh, einen halben Theil Gyps von alten Gebäuden (der von Decken der Zimmer, ist der Beste), einen halben Theil Holzasche und einen sechszehntheil Flußsand. Die drei letzten Sachen schlägt man durch ein klares Sieb, vermischt sie dann mit dem Kuhmist, und arbeitet sie mit einem hölzernen Spatel tüchtig unter einander. Man kann diese Masse als Pflaster anwenden, besser ist es aber, sie flüssig zu machen, weil sie auf diese Art fester mit dem Baume sich verbindet, und doch die Rinde frei und ungehindert wachsen läßt. Man verdünnet sie zu dem Ende mit Urin und Scheidewasser, so daß sie die Dichtheit einer dicken Malerfarbe erhält; die Wunde macht man mit einem scharfen Instrumente eben und glatt, erweitert die Seiten der Rinde und macht sie so dünn als möglich, und trägt nun mit einem Pinsel die Mischung darauf. Hierauf nimmt man eine ge-

wisse Quantität trockenes Pulver, das aus einem Theil Holzasche und einem Sechstheile Knochenasche besteht, und bedeckt damit die Oberfläche dieses angestrichenen Punktes mittels Streubüchse, drückt diesen Staub mitunter an und fährt in dieser Art so lange fort, bis das Pflaster eine trockene, glatte Oberfläche bekommt.

Wenn man einen starken Baum abschneidet oder köpft, so kann man auf eben diese Art verfahren, nur muß man unter das Pulver eine gleiche Quantität klaren Alabaster mengen, damit das Pflaster dichter und das Ausschwitzen der Wunde, so wie das Eindringen des Regens verhindert werde.

Will man die Salbe zu fernerem Gebrauche aufheben, so muß man Urin über sie gießen, daß er sie bedecke.

Hebt sich etwan durch das Wachsthum des Baumes die Mischung an den Seiten der Rinde los, so muß man sie anfeuchten, mit dem Finger andrücken und im Nothfall binden, damit die Luft und Feuchtigkeit nicht in die Wunde dringen.

Will man sie bei dem Brande anwenden, so muß man alle brandige Theile sorgfältig wegschneiden, daß nicht das Geringste davon zu-

Digitized by Google

rück bleibe, und die Salbe nach der eben angegebene Weise auftragen.

Forsyth versichert, daß er die ältesten und verdorbensten Bäume dadurch gerettet und ihnen dadurch gleichsam neues Leben gegeben habe. (Uebrigens ist die ganze Mischung nichts andres als das bekannte Onguent de saint fiacre der Franzosen, nur bestimmter und vollkommener zusammengesetzt und gemischt; indem jenes blos aus Kuhmist Erde und Urin besteht. E. F. C. Netto.) Gartenm. 1814. Nro. IX.

50.

Heilung der Faulschäden an Obstbäumen.

Vor ungefähr vier Jahren las ich in einem öffentlichen Blatte einen Aufsatz über Heilung der Faulschäden an den Stämmen der Fruchtbäume. Der Verfasser sagte: Er habe die Hohlung eines faulen Stammes mit abgelöschtem Kalk ausgefüllt, worauf zwar der Baum getrauert, das nächste Frühjahr aber desto freudiger ausgeschlagen und Früchte getragen habe; und er mache dieß zur allgemeinen Benutzung bekannt. — Ich machte einen Versuch damit an

einem großen, sehr dicken Birnbaum, dessen Aeste sich weit ausbreiteten und frisch grüneten, aber der Stamm hatte eine Höhlung an der Krone, wodurch eine Fäulung entstanden, eine Elle tiefer aber der ganze Kern des Stammes bis etwa 1/2 Schuh vom Boden rein verfault war. Ich lies die Stammhöhle, so viel als möglich war, vom Moder reinigen und nach der Vorschrift mit Kalk von oben bis unten fest anfüllen. Das nämliche nahm ich auch mit einem andern alten, höchst schadhaften Birnbaume vor, welcher noch dazu vom Sturmwind krumm gebogen und aufgeschlitzt war. Er trauerte, wie jener; jetzt aber treiben beide, grünen frisch und tragen Früchte. (Allg. A. 1819. Nro. 203.)

51.

Als ein vortreffliches Düngemittel für Obstbäume und Gemüse

empfiehlt ein Landwirth das von der Wäsche übrig gebliebene Seifenwasser.

52.

Bäume von Unfruchtbarkeit zu bewahren.

Man macht entweder am Stamme des Bau-

Digitized by Google

mes, wenn er sonst gesund ist, oder an einem oder dem andern seiner Aeste, oder auch am obern Theile des Stammes unter den Aesten, da wo die Krone anfängt, um den ganzen Stamm, oder um den einzelnen Ast herum mittelst eines Messers einen Einschnitt. Unter diesem macht man einen zweiten, so daß die dazwischen liegende Rinde höchstens die Breite eines Federkiels besitzt.

Die zwischen diesen beiden Einschnitten befindliche Rinde wird nun heraus genommen, ohne die dadurch gebildete Wunde mit Wachs, oder mit einem andern Mittel zu bedecken. Die Wunde vernarbt von selbst, ohne daß dadurch der Umlauf des Saftes im Baume gehemmt wird, wenn gleich der vernarbte Theil sichtbar bleibt.

Die beste Zeit, zu der man diese Behandlung mit Bäumen vornehmen kann, ist vom Frühjahre bis gegen Johanni. Die Bäume müssen aber durchaus schon veredelt und einige Jahre alt seyn, auch sonst nicht an einer Krankheit leiden, noch auf einem ihnen nicht entsprechenden Boden stehen.

Mann kann diese Operation mit den Bäumen von Steinobst und von Kernobst veranstalten; doch geht solche rascher von statten bei

Bäumen mit glatter Rinde; auch vernarbet die Wunde bei diesen weit schneller, als bei Bäumen, deren Rinde schon kraus, korkähnlich, weit aufgesprungen, so wie mit Moos, alten faulen Holztheilen, oder Holzerde angefüllet ist.

Der Einschnitt darf niemals am noch wilden Theile des Stammes, sondern muß allemal am veredelten Holze gemacht werden. Die Einschnitte müssen so tief gemacht werden, daß solche bis auf das Holz eindringen. (B. v. J.)

53.

Ein neues gutes Baumwachs zu fertigen.

Der Ritter von Edelkranz in Stockholm hat ein neues Baumwachs erfunden, welches alle bisher bekannte an Güte und Dauer übertrifft. Es wird aus gewöhnlichem Firniß oder auch aus Leinöl bereitet, welches man durch Kochen, auf Kohlenfeuer, verdickt und auf das Pfund dieser Substanz 2 Loth fein gemalener Silberglätte beimischt. Durch pulverisirte Knochen, gibt man diesem verdickten Oele die Art eines Kleisters, womit die Wunden der schadhaften Bäume und die Flächen der abgeschnittenen

Digitized by Google

Zweige vermittelst eines Pinsels nachdem man vorher die Rinde an den Wunden vollends abgelöset, und die Stelle so glatt als möglich gemacht hat — belegt werden. Diese Art Baumwachs ist warm aufzutragen, und bei trockenem Wetter, wie auch die bestrichenen Stellen mit obigen calcinirtem Knochenpulver zu bestreuen, damit die Sonnenstrahlen desto mehr das Austrocknen der hölzernen Theile verhindert. Selten schlägt dieses Mittel fehl, wenn man es mit gehöriger Vorsicht und unter den rechten Umständen anwendet.

54.

Sperlinge von Kirschbäumen abzuhalten,

hänge man entzwei geschnittenen Knoblauch an die Zweige oder in der Mitte eines Baumes der reif werden wollenden Kirschen. Nach angestellten Versuchen, scheut der Sperling diesen Geruch im höchsten Grade. Der Knoblauch hält sich lange im freien an Bäumen, und wenn er seinen Geruch verlohren hat, sind auch die Früchte schon längst reif; indessen kann man mit weniger Mühe frischen anhängen.

55.

Erdmäuse und Maulwürfe in 24 Stunden zu vertreiben.

Um Erdmäuse und Maulwürfe zu vertreiben, nimmt man 1/4 Pfund türkisches Bohnen- (Waizenmehl) 1 Loth Grünspan, 6 Loth ungelöschten Kalk, 12 Stück Krebse und 1/4 Pfund Spiecköhl, stosset und reibt das wohl untereinander, gießt etwas fließendes Wasser darauf, und knettet es zu einem Teig, wovon Kügelchen wie eine Haselnuß groß gemacht werden. Diese Kügelchen, welche je älter desto stärker riechen, legt man unter einige Maulwurfhaufen, und auf das Feld herum. Sie vertreiben alle Mäuse und Maulwürfe in 24 Stunden. (W. Z. 1822. Nro. 177.)

56.

Einfaches Mittel, Eisdecken zu sprengen und Brücken vor Eisstoß zu schützen.

Der Engländer John Merlis hat im Frühjahre 1822 folgendes einfache Mittel erfunden, Eisdecken zu sprengen, und den, manchen Brücken schon sehr verderblich gewordenen Eisstoß

Digitized by Google

zu verhindern. Man macht mit einem Meißel ein Loch in das Eis, bringt quer darüber ein Stück Bret, und hängt 2 Fuß unterm Eise ein zinnernes Büchschen mit einigen Unzen Pulver darunter; das Büchschen selbst muß mit einer zinnernen Röhre, diese aber mit einem Knie, womit es auf dem Brette ruht, versehen seyn; jetzt wird das Pulver mit einer Lunte angebrannt, und die Eisdecke fliegt nach allen Richtungen hoch in die Luft. (Pr. St. Z. Nro. 51.)

57.

Untrügliches und einfaches Mittel wider die Rauppen.

Ein Gärtner zu Glasgow entdeckte gegen die Rauppen ein eben so untrügliches als einfaches Mittel. Er legt nämlich wollene Tuchlappen des Abends auf Bäume und Gesträuche umher und findet sie des Morgens mit diesem Ungeziefer bedeckt, das gegen Näße und Kälte deren Schutz sucht; und so tödtet er täglich Tausend deren.

58.

Die Ratten zu vertreiben,

empfiehlt der Warschauer Courier die unter dem

Namen der „Hundszunge (cynoglossum officinale) bekannte Pflanze, gegen deren Geruch die Ratten einen solchen Widerwillen haben sollen, daß sie ein Gebäude, in welchem diese Pflanze umhergestreut wird, noch an demselben Tage verlassen. Sie wächst auf Wiesen- und Grabenränden, und wird am besten zu Anfange des Sommers gesammelt, wo sie in voller Kraft ist. Man zerquetscht alsdann die Stengel und streut sie an den Orten umher, welche man von den garstigen Ungeziefer reinigen will. Thut man das auf einem Schiffe oder anderem Wasserfahrzeuge, so stürzen die Ratten sich lieber ins Wasser, als daß sie in der Nähe der ihnen verhaßten Hundszunge bleiben. (B. Z. 1823.)

59.

Die Hasen von den Kohlgärten abzuhalten.

Man muß die Wurst- oder Fleischspieße (die Stäbe, an welchen Würste und Fleisch zum Räuchern in den Schornstein gehängt werden) unter den Kohl hin und wieder einstecken. Die Witterung hiervon verursacht, daß die Hasen sich scheuen, in den Kohl hinein zu gehen.

Digitized by Google

60.

Messing- und Kupfer-Geschirr zu poliren

empfiehlt der allgemeine Korrespondent für Handel, Industrie und Gewerbe, Hollunder-Kohle mit Oel angemacht. (Pr. St. Z. 1823. Nro. 31.)

61.

Vorzügliche Maschienen-Schmiere.

Die Nummer 35 des neuen Kunst- und Gewerbs-Blattes theilt einen Aufsatz des kön. Berg- und Hüttenamts Bodenwöhr, über die Vorzüge der Maschienen-Schmiere aus Schweinfett und Graphit mit. Die Mischung dieser äusserst nützlichen Schmiere ist folgende: Man nimmt 10 1/2 Theile rein ausgelassenes Schweinfett, und 2 Theile feingeschlämten, gepulverten Graphit. Das Schweinfett läßt man in einem eisernen Kessel über einem Kohlenfeuer flüssig werden, besäet dasselbe sodann mit einer Hand voll Graphit, und rührt mit einem hölzernen Löffel so lange um, bis sich Fett und Graphit völlig vereinigt haben. Ist dieses geschehen, so giebt man wieder eine Hand voll Graphit

auf, und fährt mit dem Umrühren fort, bis die 2 Theile Graphit verbraucht sind. Der Kessel wird sodann vom Feuer abgenommen, und die Masse, bis sie erkaltet ist, umgerührt. Diese Schmiere wird, ohne sie zu erwärmen, mittelst eines Pinsels auf die Wellenzapfen, auf die Eingriffe der Räderwerke ꝛc. aufgetragen. Es reicht gewöhnlich hin, wenn dieses Auftragen nur nach 24 Stunden wiederholt wird.

62.

Wohlfeile Wagenschmiere.

Ein aufmerksamer Wirthschaftsbeamter in der Neograder Gespannschaft machte vor Kurzem bekannt, daß man dort in einigen Dörfern aus den Maikäfern ein klartiges Fett gewonnen habe, welches man als Wagenschmiere gebraucht. Die Bereitung geschieht also: Wenn diese Käfer sich schwärmend einfinden, so schickt man seine Leute mit beiläufig 8 Maaß enthaltenden Krügen in die Obstgärten ꝛc., um sie dort in diese Geschirre einzusammeln, welche man, sobald sie voll sind, mit Stroh zustopft. Dann wählt man sich vorzüglich an einem gegen Mittag abhängigen Hügel oder Erhöhung

den bequemsten Platz, wo man für die Geschirre eben so viele Löcher oder Räume aushöhlt, die Geschirre umgekehrt einsetzt, und sie so zur Hand richtet, daß ein anderes Geschirr von nämlicher Mündung, welches leer und rein sein muß, darunter geschoben werden kann. Hernach läßt man über das mit Maikäfern angefüllte umgestürzte Geschirr von Häck-, Säg-, Hobelspänen oder Baumreisig ein Feuer anlegen, welches die Wirkung hervorbringt, daß von den eingefangenen Maikäfern durch den Strohenen Stoppel eine Menge Fett oder Oel in den untergeschobenen leeren Topf hinab tropfen wird, und darin besteht der eigentliche Gewinn dieses Verfahrens. Die Erfahrung hat gezeigt, daß ein Krug von 8 Maaß 3 Maaß Oel geliefert hat, und daß ein Landwirth dadurch mit Wagenschmiere auf ein Jahr versehen war. Wie wohlfeil, wie schadenverhütend, folglich wie nützlich ist die Erfindung, wenn sie Nachahmer findet.

63.

Talg, wachsähnlich zu machen,

muß man denselben schmelzen, setzt dann etwas

Salpetersäure (ungefähr 1/2 Prozent) zu, erhält ihn so lange schmelzend, bis er pomeranzengelb gefärbt erscheint, und preßt ihn dann in Säcken aus. Es fließt eine Art Oel ab, und der Talg ist fester und weit besser zu Lichtern. Man setzt ihn der Luft und Sonne aus, wodurch er ganz weißgelblicht wird. Für dieses Verfahren, das auch bei allen andern Fettigkeiten angewandt werden kann, (bei Oelen muß man aber mehr und bis 5 Prozent Säure nehmen) hat der Engländer Heard 1819 sich ein Patent geben lassen. (T. B.)

64.

Flachs und Hanf ohne Röste gut zuzubereiten.

Herr Lee hat in England und Belgien ein Patent erhalten, wegen eines neuen Verfahrens, Flachs und Hanf ohne Röste zu gewinnen. Wenn die Pflanze weich ist, läßt er sie zwischen 2 hölzernen, mit Eisen beschlagenen Klötzen oder Flegeln schlagen, von denen der eine fest, der andere beweglich ist. Diese Flegel sind so geriefelt, daß die Reifen des einen immer in die Reifen des andern einfügen. Durch ein sehr einfaches, mechanisches Verfahren werden die

Digitized by Google

Holztheile der Pflanze abgesondert, und die Fasern bleiben zurück. Zieht man nun den Flachs oder Hanf nach und nach durch immer feinere Hecheln, so wird er zu dem Gebrauch, wozu man ihn bestimmt, völlig brauchbar; ja er ist noch besser als der gewöhnliche, und kann so fein bereitet werden, daß man ihn zu Kanten und Spitzen verarbeiten kann. Man darf ihn nur in reinem Wasser waschen, um ihn vollkommen zu bleichen. (Berl. A. 1818.)

65.

Flachs baumwollenartig zuzubereiten.

Die Steife des Flachses beruht auf dem natürlichen Leime. Dieser wird am besten durch Laugensalze fortgeschafft. Dazu dient folgendes Verfahren: Man lege 100 Pfund gehechelten Flachs in gesättigtes Salzwasser, in dem sich also kein Salz weiter auflöset, sondern worin es zu Boden fällt, auf 24 Stunden. Dann verfertige man eine starke Lauge von gleichen Theilen ungelöschten Kalks und Buchenasche, die man durch ein Tuch seihet. Nun nimmt man den Flachs aus dem Salzwasser, spühlt ihn im

Flußwasser recht rein, und kocht ihn dann in der Lauge bei gelindem Feuer, doch nicht unmittelbar, sondern in ein großes Tuch geschlagen. Man spühlt ihn hierauf wieder im Flußwasser aus, und kocht ihn dann noch einen Tag in schwächerer Lauge, worauf er durch 14 tägiges Bleichen so fein und weiß wie Seite wird. Mit Baumwoll-Kämmen, die mit etwas Oel befeuchtet werden, giebt man ihm die Form der Baumwoll-Blätter; und um der neuen Baumwolle auch die gehörige Elastizität zu geben, rollt man die Blätter über glatte, 2 Zoll dicke und 2 Fuß lange hölzerne Walzen, bewickelt sie mit Papier, und legt sie eine halbe Stunde lang in einen nicht zu heißen Backofen damit die Fäden nicht versengen. Jetzt krempelt man sie mit den feinsten Baumwollkämmen. Von 100 Pfund Flachs erhält man ungefähr 90 Pfund Baumwolle.

Digitized by Google

55. — Die Hasen von den Kohlgärten abzuhalten S. 52. Flachs Baumwollenartig zuzubereiten S. 63. Mittel gegen die Bräune der Schweine S. 41. — Mittel wider die Drehkrankheit der Schaafe S. 42. — Dem Schaafe sein verlassenes Lamm wieder an sich zu gewöhnen S. 43 — Dem von Krankheit genesenen Rindviehe zum Wiederkauen zu helfen S. 43. — Hartmelkende Kühe zum Milchlassen zu bringen S. 44. — Flachs und Hanf ohne Röste zu gewinnen S. 62. — Erdmäuse und Maulwürfe in 24 Stunden zu vertreiben S. 56. — Die Ratten zu vertilgen S. 57. Das Futter für Schießgewehre zu bereiten um sicher und richtig schießen zu können S. 28. Neues Verfahren, Raketen zu fertigen S. 29. — Den angenehmsten Thee zu bereiten S. 15. — Sehr schöne und dauerhafte rothe Dinte zu machen S. 24. — Die englische Copierdinte zu fertigen S. 25. — Das allerbeste Dinten-Rezept S. 24. — Messing- und Kupfer-Geschirr zu poliren S. 59. — Wohlfeile Wagenschmiere S. 60. — Vorzügliche Maschienen-Schmiere S. 59. — Sicheres Mittel wider den Kreps oder sogenannten Ohrwurm, vorzüglich bei Jagd- und Hühnerhunde S. 26. — Freßlust der Pferde zu fördern S. 41. — Mittel wider den Stallschwamm der Pferde S. 40. ꝛc.

Ites Heft.

Dieser Sammlung (Gesundheitskunde betr.), das in einer zweiten verbesserten und vermehrten Originalauflage erschienen und in Kommission bei Drauſnick in Bamberg und durch alle Buchhandlungen wie die übrigen Hefte à 8 Gr. oder 36 kr. broschirt zu haben ist:

Kräftige Arznei für Auszehrende oder an der Lunge Leidende. — Mittel zur Heilung der Luftröhrenschwindsucht. — Mittel wider die Lungensucht. — Mittel gegen die Schwindsucht. — Vortreffliches Mittel für erschöpfte und abgezehrte Kinder. — Mittel gegen das Wechselfieber (von Dr. Beer zu Würzburg.) — Mittel gegen das kalte Fieber. — Vorbauungsmittel gegen das Scharlachfieber. — Mittel gegen die Flechten. — Mittel gegen Magensäure. — Mittel gegen die luxurirenden Ausschläge im Gesichte und an der Nase. — Neu entdeckte unfehlbare Mittel gegen die fürchterlichste aller Krankheiten der Wasserscheu oder den Biß toller Hunde. — Mittel gegen die Epilepsie (Fallsucht.) — Mittel wider plötzliche Lähmung. — Mittel wider Rheumatismen. — Mittel gegen Gicht, Rheumatismen, Katharre. — Mittel gegen die blinde goldene Ader. — Mittel gegen Hals- und Zahnschmerzen, welche durch Erkältung entstanden. — Mittel das Einschlafen zu befördern. — Neu entdecktes sicheres Mittel, gegen den Bandwurm — Mittel wider das Uebelwerden beim Fahren — Mittel wider die Ansteckung des Typhus. — Die Heilkraft des Senfs und Zubereitung desselben (von Dr. Schreiber in Rhula.) — Einfache und sichere Heilmethode des Nerven- Faul- und Scharlachfiebers. — Mittel wider Zahnschmerzen. — Rezept zur Verhinderung der Ansteckung ꝛc. — Höchst wirksames Mittel gegen Kopfschmerz, der aus verdorbenen Magen entspringt. — Mittel wider Podagra. — Noch ein Mittel gegen den Bandwurm und die Würmer über-

Digitized by Google

haupt. — Mittel wider den Vipps, Zipp, Zipps der Hühner. — Belehrung und Heilmittel über den Milzbrand ꝛc.

IItes Heft.

Leicht ausführbares Mittel, den süßen Most lange süß zu erhalten. — Nicht vollkommen gezeitigten Traubenmost früher als gewöhnlich zu guten Wein herzustellen, aus den Trestern Essig zu gewinnen und die Traubenkerne zu recht genießbarem Oele zuzubereiten. — Aus sauren Most süßen zu machen. — Einfaches Mittel, zäh gewordenen Wein wieder gut zu machen. — Verfälschten süßen Wein zu erkennen. — Champagnerwein aus Johannisbeeren zu machen. — Stachelbeerwein zu fertigen. — Gervais höchst wichtige Erfindung eines neuen Geräthes zur Weinbereitung aus Traubenmost. — Vier einfache und beste Mittel gegen den Brand im Waizen. — Aus feucht eingebrachten Waizen ein brauchbares Mehl zu erhalten. — Bewährtes Mittel, den Roggen hauptsächlich in Gebirgsgegenden vor den verderblichen Folgen der Reife zu sichern. — Das Toll- und Mutterkorn unschädlich zu machen. — Geheimes Mittel, Lagergetraide von allen Ungeziefer zu befreien. — Erdäpfel und Erbsen zugleich bei wenig Mühe und Kosten in Menge zu ziehen. — Mittel eine doppelte Kartoffelerndte zu erzielen. — Kartoffeln aus ihren Pflanzen zu erhalten. — Kartoffeln aus Saamen zu ziehen. — Verfahren, eine vierfache Kartoffelernte zu erhalten. — Benutzung des Kartoffelkrautes als Viehfutter. — Mittel, vorzüglichen Flachs bauen zu können. — Mittel, den Hopfen mehrere Jahre lang zum Biersieden in voller Kraft zu erhalten. — Oel aus wilden Kastanien zu schlagen. — Obst lange gut zu erhalten. — Alle Obstarten mehrere Jahre frisch aufzubewahren. — Verfaultes Obst mit Nutzen zu gebrauchen. — Die Hopfenreben zur Spinnerei zuzurichten. — Hopfen, Mittel wider den Kornwurm. — Durch Nässe verdorbenes Gras dem Viehe unschädlich zu machen. — Mittel zur Vertilgung der Insekten. — Mittel zur Vertilgung der Feldmäuse. Mittel gegen die Ameisen.

In demselben Verlage ist zu haben:

Freimuths ökonomische Haus-Rezepte und Anweisungen. Enthaltend: Mittel gegen erfrorne Glieder. — Erfrorne Glieder, wären es auch alte Schäden, gründlich zu heilen. — Mittel wider die furchtbaren Gries- und Steinschmerzen. — Mittel wider versteckte Hämorrhoiden. — Mittel wider Verhalten des Urins. — Mittel, das Ausfallen der Haare und bereits verlorne unfehlbar wachsen zu machen. — Mittel schöne Zähne und den Mund rein zu erhalten. — Mittel wider das Aufblasen des Rindviehes. — Mittel, den Brand im Getraide ganz sicher auszurotten. — Mittel die Bäume vor Hasen zu bewahren. — Das Ausfrieren der Fischteiche zu verhindern, damit die Fische nicht absterben. 3te von Sachkundigen geprüfte und bewährt gefundene Ausgabe. Fol. 1822. 6 Gr. oder 24 kr.

Prosaischer Anekdotenkranz. Neueste Auswahl scherzlaunig-unterhaltender Geschichten und Erzählungen von Antihypochondriacus. 8. geh. 8 Gr. oder 36 kr.

Zahnarzt, der kleine, oder tägliche Vorsichtsregeln die Zähne und das Zahnfleisch stets rein zu erhalten. 3te verbesserte und vermehrte Auflage. 12. geh 6 Gr. oder 24 kr.

Digitized by Google